



Antonella Nonino und die Welt des Grappa

Im Gespräch mit Antonella Nonino, einer der drei Schwestern Nonino, welche heute die berühmte Destillerie in Friaul-Julisch Venetien führen.



Die Augen von Antonella Nonino leuchten, als sie uns die Geschichte der Destillerie Nonino erzählt. Sie erzählt von der Oma Silvia, der ersten Destillateurin Italiens, oder von dem Frauenpower der Mama Giannola, die zusammen mit Papa Benito die Herstellung und Präsentation des Grappa in den 70er Jahren völlig veränderte und ihre Destillerie weltbekannt machten. Ihre Miene entspannt sich, sie lächelt viel, ihre Begeisterung ist ansteckend.

Wie viel Leidenschaft und Liebe für ihre Produkte und wie viel Arbeit und Können darin stecken, verstehen wir besser im Laufe unseres Gesprächs. Zusammen mit ihren Schwestern Cristina und Elisabetta – und Francesca, der Tochter von Cristina – führt sie in Precoto, einer kleinen Ortschaft in der Provinz Udine in Friaul-Julisch Venetien, die Destillerie Nonino.





Borgo Nonino

Wir haben Antonella Nonino in dem Borgo Nonino besucht, einem perfekt restaurierten kleinen „Dorf“, wo sich alles um den Grappa dreht. Um Familie und Arbeit unter einen Hut zu bringen, hat sie entschieden, in Percoto auf dem Land und ganz in der Nähe der Brennerei zu leben. Oft unterwegs – am Tag vor unserem Interview nahm sie noch eine Einladung in Paris wahr – kümmert sich Antonella Nonino besonders um die Kommunikation, wichtige Märkte im Ausland, wie Deutschland und Österreich, und um den Premio Nonino. Es handelt sich um einen literarischen Preis zur Wertschätzung der bäuerlichen Kultur mit vielen internationalen Autoren, der ihr in den Jahren ans Herz gewachsen ist.



Im Zeichen der Tradition

„Heute wie gestern erfolgt unsere Destillation komplett handwerklich,“ betont Antonella Nonino stolz. Damit wir uns darüber vergewissern, begleitet sie uns bis zu den Dampfbrännkolben, wo der Grappa hergestellt wird. In einer großartigen Halle dampfen viele außen mit Holz bezogene Kupferkessel, immer paarweise gekoppelt: Sie bilden eine fast magische Atmosphäre. „Unsere Destillation erfolgt rigoros diskontinuierlich und natürlich mit Dampf – und das seit 1973“, betont sie. Während der Lesezeit arbeitet man hier rund um die Uhr. Der frische, am selben Tag der Weinlese hierher gebrachte Trester wird möglichst sofort destilliert. Die Brennerei lässt den Grappa in Holzfässern reifen: mindestens 12 Monate lang für den normalen Grappa und ab 18 Monaten für den Riserva. Die kleinen, versiegelten Holzfässer bestehen aus

Vogelkirsche-, Eiche-, Birnen- oder Akazienholz. „Unsere Etikette sind eine Art Steckbrief, auf dem alle Informationen über den Grappa angegeben werden,“ sagt Signora Antonella, die auch auf die Ästhetik viel Wert legt: Glas-Ampullen bringen beispielsweise die Eleganz und die Reinheit

des Grappa besonders zur Geltung. Antonella schwärmt von dem ersten reinsortigen Grappa Monovitigno® Nonino, der 1973 hier erfunden wurde: Für diesen Grappa destillierten die Noninos den Trester der Picolit-Traube separat.



Preisgekrönte Brennerei

Während des Gesprächs präsentiert Antonella uns einen Aperitif mit dem traditionellen Grappa 43°. Das Rezept ist ganz einfach: 3 ml Grappa und einen Spritzer Zitronensaft gut mischen, Eiswürfel dazugeben und mit Zitronenschale und einem kleinen Rosmarinzwig garnieren. „Dieser Grappa ist für Cocktails einfach perfekt,“ kommentiert sie. Nach der Auszeichnung als beste Brennerei der Welt 2019, wurde 2021 der „BotanicalDrink“ der Destillerie aus

Friaul-Julisch Venetien, die etwa 1 Mio Flaschen jährlich produziert, zum besten Aperitif des Jahres gewählt. Zwei Stunden sind im Nu vergangen, so packend war das Gespräch mit Antonella, die uns zum Schluss noch ein weiteres Spitzenprodukt empfiehlt: den Amaro Quintessentia®.

Informationen: www.grappanonino.it/de



Mit einigen Nonino-Produkten hat der Barmann Simone Maion die *Drinks* bei dem von ITALCAM gemeinsam mit PromoTurismo FVG organisierten Event „*Aperitif aus dem Borgo Nonino*“ am 13. Juli 2021 zubereitet.



Antonella Nonino mit Alessandro Marino, Geschäftsführer ITALCAM

Text: Nicoletta De Rossi – Bilder: Harald G. Koch

Erscheinungsdatum: 20.07.2021